柿生記念病院　栄養科　行事食のご紹介

令和4年8月1日（月）『開院記念』

献　立

赤飯　銀だらの照り焼き　茄子のずんだ和え　小倉白玉　清汁

形　食

きざみ食

ミキサー食

★力を入れた一品★

茄子のずんだ和え

夏が旬の茄子と枝豆を使用した茄子のずんだ和えは、夏でも食べやすいようにさっぱりとした味付けとなっており、患者様にも好評でした。

赤飯はもち米を使用した為、風味良く仕上がりました。大皿で使用した銀だらは脂がのっていて、照り焼きにしても柔らかく、食べやすくて美味しいと患者様よりお喜びの声を頂きました。